

Colakokt Svinenakke el ribbe (spareribs )

4-8 pers

1,5-2.5 liter cola

1 stk ribbe el svinenakke

Gni kjøttet inn med salt og pepper , gjerne over natten.

kok Kjøttet i cola i 2-3 timer.

avkjøles gjerne til neste dag ,for at fettete skal feste kjøttet igjen.

Lag marinaden :

2 dl solsikkeolje

100 gr brunt sukker

Saft og skall av 1 lime

1 rød chili

1 bit sitrongress

1 bit ingefær

2 fedd hvitløk

½ potte koriander (kan sløyfes ) ev bruk persille.

Varm opp olje og sukker til sukkeret har smeltet. –Avkjøles .

kjør de andre ingrediensene i foodprosessor til de er i små biter.

bland alt sammen .

Varm kjøttet på grillen . 5 min direkte varme . 15 min indirekte.

pensle med marinaden rett før kjøttet er ferdig . Det vil brenne seg fast om det ligger på for lenge.

Lykke til !

Trine På gården